

Torrija de “Brioix”

- 1.** Cogemos pan de uno o dos días antes, porque se impregne mejor con la crema de leche.
- 2.** Lo impregnamos con crema de leche como se ve a la fotografía y lo freímos en una cazuela con mantequilla.
- 3.** Cuando empieza a tener un aspecto dorado, lo sacamos de la cazuela y lo dejamos reposar un momento. Es entonces cuando incorporamos el azúcar.
- 4.** Ya se puede montar la presentación del plato.